„Radikal regional" – jetzt auch im Garten

„Radikal regional" lautet das Konzept des 2017 gegründeten machtSinn-Markts. Anfang August ist der Laden von Gmund nach Holzkirchen umgezogen. Hier gibt es nun sogar einen Genussgarten, den die Gäste bei der Eröffnung mit Tag der offenen Tür gleich ausprobieren konnten.

VON STEFANIE FISCHHABER

Eröffnungseinkauf: Holzkirchens Bürgermeister Christoph Schmid (2.v.l.) und Vize-Landrat Jens Zangenfeind (2.v.r.) waren die ersten Kunden im neuen machtSinn-Laden von Andrea Brenner und Bernhard Wolf. FOTO: THOMAS PLETTENBERG

Holzkirchen – Ein Garten mitten im Gewerbegebiet: Das erwartet die Kunden, wenn sie den Genussmarkt machtSinn am neuen Standort in Holzkirchen aufsuchen. Am Freitag feierten geladene Gäste die Einweihung, am Samstag konnten sich alle Interessierten beim Tag der offenen Tür ein Bild vom neuen Laden machen.

Wie berichtet, sind die Inhaber Andrea Brenner und Bernhard Wolf Anfang August mit ihrem machtSinn-Markt von Gmund nach Holzkirchen gezogen. Mit dem neuen Standort an der Raiffeisenstraße sind sie sehr zufrieden. „Wir fühlen uns angekommen", sagte Brenner bei der Eröffnungsfeier. Auch Bürgermeister Christoph Schmid freut sich über den Neuzugang im Gewerbegebiet: „Ich gehe nicht gerne einkaufen, aber dieser Laden macht Lust auf Einkaufen und Lust auf Essen."

Doch nicht nur der Standort ist neu, sondern auch der Genussgarten. Hier können Besucher die Spezialitäten des Hauses im Freien genießen. Und das in einer Umgebung, die so gar nicht an ein Gewerbegebiet erinnert.

„Radikal regional" lautet das Konzept des Ladens, der 2017 in Gmund eröffnete. Der Familienbetrieb schwört auf Regionalität, Saisonalität und Nachhaltigkeit. Das bemerkte auch der stellvertretende Landrat Jens Zangenfeind. „Man spürt, dass Sie das Konzept mit Herzblut verfolgen", schwärmte er.

Damit sich der Betrieb den Umzug leisten konnte, haben Brenner und Wolf an einem Genussrechte-Pilotprojekt teilgenommen. Die Idee dazu kam von Petra Wähning, Initiatorin der Genussgemeinschaft Städter und Bauern. Das System funktioniert ähnlich wie das der Solidarischen Landwirtschaft: Damit die Unternehmer mit einem verlässlichen Mindestumsatz rechnen können, kann eine Gruppe von Verbrauchern ein Abonnement – das Lokabo – abschließen. Dabei wird den Abonnenten monatlich eine bestimmte Summe vom Benutzerkonto abgebucht. Dafür erhalten sie als Beteiligte im sogenannten Unterstützerkreis bei ihrem Einkauf einen Rabatt. „Für die Verbraucher ist es ein kleiner Schubs, regional einzukaufen. Das Geld ist ja schon abgebucht, also will man auch etwas dafür haben", erklärte Wähning. Der machtSinn-Laden ist einer von fünf Betrieben, die an dem Projekt teilnehmen.

Die Idee dazu kam Wähning durch die mangelnde Wettbewerbsfähigkeit, unter der Unternehmer mit lokalem oder nachhaltigem Konzept oft leiden. Durch die Genussrechte können sie hingegen mit einem festen Grundumsatz rechnen, was ihnen ein „sorgenfreies Wirtschaften" ermöglicht. In die Genussrechte des Regionalladens haben bereits einige Partner des Ladens, aber auch Bürger aus Holzkirchen und dem Landkreis investiert.

Wolf fühlt sich durch das Konzept bestätigt: „Es gibt einem das Gefühl, dass man etwas richtig macht und dass es Menschen gibt, die das auch so sehen."

Holzkirchner Merkur, 21.09.2020

Einkaufen, wo das Essen herkommt

Die „Genussgemeinschaft Städter und Bauern" will kleinteilige Landwirtschaft stärken – und das ganze Tier wertschätzen

Es gibt so viele engagierte Bauern, die Landwirtschaft anders machen wollen, und so viele Städter, die besser essen wollen. Aber beide wissen nichts von einander. Das muss sich ändern, fanden ein paar engagierte Städter vor fünf Jahren und gründeten den Verein „Genussgemeinschaft Städter und Bauern". Hervorgegangen ist er aus einem Projekt des Münchner Slow-Food-Conviviums, inzwischen ist er aber längst eigenständig tätig.

In erster Linie will man die Direktvermarktung von Biolebensmitteln fördern und Einkaufsgemeinschaften bilden – nicht nur für Haushalte, sondern auch für Gastronomen. Auf der Vereins-Homepage www.genussgemeinschaft.de finden sich dafür bereits zahlreiche Beispiele. „Wir machen Verbraucher zu Koproduzenten und fördern eine wertschätzende Beziehung zwischen Stadt und Land", heißt es dort, „wir stärken eine kleinteilige Landwirtschaft und das traditionelle Lebensmittelhandwerk als Basis unserer Ernährungssouveränität."

WOHL BEKOMM'S

Man kann sich bestehenden Einkaufsgemeinschaften anschließen oder selbst welche gründen, da hilft die Genussgemeinschaft auch dabei. „Interessenten können sich da gerne an uns wenden", sagt Marlene Hinterwinkler vom Vorstand. Erreichbar ist man nicht nur im Internet, sondern auch unter der Münchner Telefonnummer 267678. Daneben veranstaltet die Genussgemeinschaft immer wieder auch Hoffführungen und Seminare, Kochkurse und Workshops.

Gelegentlich rückt man auch weniger beachtete Lebensmittel in den Fokus, etwa das sogenannte Mehrnutzungshuhn oder Ziegenfleisch. „Wir haben immer eine persönliche Beziehung zum Hof", sagt Hinterwinkler, „ein großes Anliegen ist uns die Wertschätzung des ganzen Tieres und dessen Verwendung." Derzeit fördert die Genussgemeinschaft gerade Ziegenbauern aus ganz Bayern, veranstaltet zum Beispiel Kochkurse dazu mit dem Biokoch Bernhard Wolf, der gerade in Holzkirchen seinen regionalen Biomarkt mit Bistro „Macht Sinn" eröffnet hat. Und ein schönes Rezept für Ziegenfleisch hat Schirin Oeding vom Biohof Michlbauer in der Oberpfalz, der ebenfalls von der Genussgemeinschaft empfohlen wird.

Das Tierwohl steht für Bernhard Wolf ganz oben, er ist Biokoch und gibt auch Kurse, wie man das ganze Tier verwenden kann. In Holzkirchen betreibt er einen Biomarkt samt Bistro. FOTOS: MAREIKE SUHN, CHRISTIAN GEISLER, BR

Zicklein-Korma auf Safran-Reis

Zutaten: 200 Gramm Ziegenmilchjoghurt, Saft von zwei Zitronen, ein Teelöffel gemahlener Zimt, ein halber Teelöffel gemahlener Kardamom, ein halber Teelöffel Muskat (frisch geraspelt), 1,2-1,5 Kilo Zicklein-fleisch (Schulter, Keule, Bauchlappen, Rücken), 40 Gramm Butter oder Ghee (geklärte Butter), zwei Esslöffel Raps- oder Sonnenblumenöl, zwei Zwiebeln, vier Knoblauchzehen, zwei Esslöffel geriebener Ingwer, ein Teelöffel persischer Safran, zwei Esslöffel Zucker, 80 Gramm gemahlene Walnüsse, sechs Esslöffel frische Kräuter (zum Beispiel Koriander, Petersilie, Kerbel), Salz und Pfeffer, ein halber Liter Wasser, Basmati-Reis.

Zubereitung: Die Hälfte des Joghurts, Zitronensaft, Zimt, Kardamom, Muskat und einen Teelöffel Salz mit dem Zicklein-fleisch in eine Schüssel geben. Alles gut umrühren, bis das Fleisch von der Mischung bedeckt ist. Mindestens drei Stunden, am besten über Nacht, ruhen lassen.

Safran in Wasser auflösen (ein Gramm Safran in 100 Milliliter Wasser). Zwiebeln fein hacken und in Butter oder Ghee zehn Minuten sanft anbraten, bis sie weich und glasig sind. Frisch gehackten Ingwer und Knoblauch zugeben. Kurz weiterbraten, dann das Fleisch mit der Marinade sowie den Safran mit seinem Wasser zugeben, dabei etwas Safranwasser für den Reis zurückbehalten. Alles rund fünf Minuten köcheln lassen, bis es etwas andickt. Einen halben Liter Wasser, Zucker, Walnüsse und einen Teelöffel Salz zugeben. Zugedeckt auf kleiner Flamme eine Stunde köcheln lassen. Ab und zu umrühren und abschmecken. Um die Soße einzudicken, zum Schluss zehn Minuten ohne Deckel köcheln lassen. Den restlichen Joghurt und etwas Zitronensaft zugeben, abschmecken und nach Bedarf nachwürzen. Mit Kräutern garnieren. Basmati-Reis zubereiten, das restliche Safranwasser unterrühren. Das Korma auf dem Reis anrichten und servieren.

FRANZ KOTTEDER

Für die Brote im Dorfladen ist ein Bäcker zuständig, das Kochen übernimmt Bernhard Wolf (auf beiden Fotos li.) selbst.

Bayerische Dorfläden

EINKAUFEN UND NACHBARN TREFFEN

Früher fand man sie in jeder kleinen Gemeinde, heute sind sie eine Rarität: Dorfläden, die nicht nur eine fußläufige Alternative zum großen Supermarkt, sondern vor allem auch ein sozialer Treffpunkt für die Dorfgemeinschaft sind. **Sofia Seethaler** hat zwei Läden besucht, deren Konzepte zwar unterschiedlich sind, die aber dennoch dasselbe Ziel verfolgen: Die Kunden sollen hier nicht nur regionale Produkte einkaufen können, sondern einen Ort der Begegnungen vorfinden.

Mitten im Raum steht eine große, lange Tafel anstatt einzelner kleiner Tische: Andrea Brenner und Bernhard Wolf, die den Genussmarkt »machtSinn« in Gmund am Tegernsee seit Juli 2018 betreiben, haben sich ganz bewusst für diese besondere Ausstattung entschieden: »Der Laden ist ein gemütlicher Ort, in dem Gleichgesinnte aufeinandertreffen. Unser Wunsch ist es, dass die Leute am großen Tisch gemütlich zusammensitzen und ins Gespräch kommen. Das funktioniert nicht immer, aber immer öfter«, erzählt Inhaber und Koch Bernhard Wolf, der kürzlich in die Slow Food Chef Alliance aufgenommen wurde. Auch in seinem Refugium gibt es eine Besonderheit: Die Küche ist nicht getrennt vom Rest des Ladens, sondern offen gestaltet. »Wir leben die Transparenz von A bis Z, deshalb können unsere Gäste beim Kochen der Mittagsgerichte zuschauen. Es gibt täglich drei Speisen zur Auswahl.« Von Anfang an war eines im Konzept zentral: Der Genussmarkt sollte ein Ort der Begegnungen sein.

Damit ist der besondere Dorfladen auch für Events bestens ausgestattet. Vom Knödeldrehkurs, über Familien- und Firmenfeiern bis hin zum Kochkurs »nose to tail« – die Räumlichkeiten bieten viel Platz für besondere Erlebnisse. »Die Kunden können auch mit eigenen Ideen zu uns kommen und wir konzipieren dann ein individuelles Genuss-Event«, erklärt Tochter Corinna Brenner, die als gelernte Veranstaltungskauffrau für die Events und Veranstaltungen zuständig ist.

Radikal regionale Produkte

Im Laden gilt das Motto »radikal regional«. Andrea Brenner erläutert: »Das ›machtSinn‹ ist ein zentraler Marktplatz, an dem die Kunden ehrliche, regionale Lebensmittel kaufen können, ohne extra bei jedem einzelnen Produzenten vorbeifahren zu müssen. Wir wollen ein Schaufenster der Region sein und zeigen, was es alles Tolles bei uns gibt.« Der Markt im Laden ist aufgebaut wie ein kleiner Supermarkt: In den Holzregalen finden sich thematisch sortiert Nudeln, Getreideprodukte, Saft, Sirup, Essig, Öl und eine Gemüse- und Obsttheke.

Der einzige und entscheidende Unterschied: Alle Produkte bekommen ein eigens für den Laden angefertigtes Label. »radikal regional« für Produkte, die im Umkreis von maximal 60 Kilometern bezogen werden, und »regional« für maximal 80 Kilometer. Biolebensmittel werden zusätzlich mit »radikal regional bio« oder »regional bio« gekennzeichnet. Dabei muss die Ware nicht nur in diesem engen Radius hergestellt, sondern auch alle Zutaten innerhalb dieses Bereiches angebaut worden sein. Nur bei Wein, Kaffee und Gewürzen wird eine Ausnahme gemacht: »Der Wein darf ausschließlich von Biowinzern bis zu 300 Kilometern Entfernung stammen, schlichtweg, weil wir hier kein Weinanbaugebiet sind. Bei Kaffee und auch bei den Herbaria- Gewürzen, die ihren Hauptsitz im heimischen Landkreis haben, aber im Prinzip aus aller Welt stammen, achten wir auf Fairtrade und Bio.«

Fotos: www.machtsinn.bayern

Biolebensmittel machen momentan 80 Prozent im Laden aus. »Das schwankt natürlich nach Jahreszeit, aber 60-70 Prozent sollten es immer mindestens sein.« Neben Lebensmitteln werden aber auch Geschenkartikel wie von »Stoamandal« aus Rosenheim oder die Holzprodukte von »Side by Side«, einer Behindertenwerkstatt aus Raubling, angeboten. Über 50 regionale Lieferanten gibt es mittlerweile.

Wichtig außerdem für das Paar Brenner-Wolf: Sie kennen jeden Lieferanten persönlich, das ist ihnen eine Herzensangelegenheit. »Wir überzeugen uns vor Ort selbst von der Qualität und der Herstellung der Produkte und machen Führungen mit. Natürlich muss auch die Chemie zwischen uns und den Lieferanten stimmen«, erklärt Bernhard Wolf. Es geht um die Wertschätzung der Produkte und der Menschen, die dahinterstehen. »Unsere Lieferanten sind überzeugt von dem, was sie machen und das merkt man an der Qualität der Ware.«

machtSinn
Andrea Brenner, Bernhard Wolf
Tegernseer Str. 10, 83703 Gmund, Tel 08022. 980 93 26,
→ **www.machtsinn.bayern**

Farchanter Dorfladen

Nicht ganz so eng wird der Regional-Bio-Gedanke im »Dorfladen Farchant« nördlich von Garmisch-Partenkirchen definiert. Geschäftsführer Peter Böhmer erklärt: »Wir möchten für alle Bevölkerungsschichten da sein. Deshalb sind wir in erster Linie ein Lebensmittel- und kein Bioladen. Wir bieten zwar auch Bioprodukte an, aber daneben stehen auch preisgünstigere Alternativen, die man so auch im Supermarkt finden würde.«

Was aber auch hier einen großen Stellenwert hat: Ein großer Teil der Waren stammt aus der Region. Gemüse, Obst, Fleisch, Käse, Öle, Gewürze – die Regional-Palette ist groß und das Sortiment soll stetig erweitert werden. Dabei definiert Peter Böhmer den Begriff »Region« ganz konkret: »Die Kunden sind geimpft von den Medien. Sie fragen, ob die Produkte regional sind. Aber wenn als Region ganz Deutschland gilt, wie bei Mitbewerbern üblich, hat das für mich nichts mehr mit regional zu tun. Unsere Waren beziehen wir deshalb aus einem Umkreis von maximal 100 Kilometern weil es bei uns im Ort selbst z.B. nun mal keine Gemüsebauern gibt.«

Peter Böhmer ist außerdem der Meinung: Wenn ein Dorfladen seine Wurzeln beachtet und auf Regionalität achtet, kann er einen großen Teil zum regionalen Wirtschaftskreislauf beitragen. »Ich beziehe Waren vom Bäcker aus dem Dorf und der kann damit dann wieder in seinen Betrieb investieren und seine Mitarbeiter aus der Region halten. Man kennt seine Lieferanten und Kunden und ist im Gespräch mit ihnen. So ist man viel näher dran, was die Leute im Dorf und die Lebensmittelproduzenten bewegt – ein großer Vorteil zum unpersönlichen Supermarkt.«

Natürlich besser leben.

Mit dem **natürlich hohen Hydrogencarbonat-Gehalt von 1.846 mg/l** und einer einzigartigen Mineralisation. Fein perlend und angenehm im Geschmack wird Staatl. Fachingen seit jeher von Menschen getrunken, die auf ihre Säure-Basen-Balance achten. Beste Voraussetzungen für unbeschwerte Lebenslust.

www.fachingen.de/hydrogencarbonat

STAATL. FACHINGEN

Das Wasser. Seit 1742.

Ob Käse, Eingemachtes oder Öle – auch im Farchanter Dorfladen stammt fast alles aus der Region. Darauf ist Peter Böhmer (li.) stolz.

Beispiel: Ein mobiler Käser sammelt von den drei Landwirten im Dorf die Milch ein und stellt direkt vor Ort auf einem der Höfe unter anderem Camembert her. Nach zwei Wochen Reifezeit wird der Käse exklusiv im Farchanter Dorfladen angeboten und ist jedes Mal innerhalb kürzester Zeit ausverkauft. »Die Leute wollen ihre Region unterstützen. Dafür sind die meisten auch bereit, ein paar Cent mehr zu bezahlen.«

Kunden mit Namen kennen

Der wichtigste und schönste Nebeneffekt seines vor fünf Jahren gegründeten Dorfladens ist laut Peter Böhmer jedoch der soziale Faktor, denn der Laden fungiert als Treffpunkt für die ganze Dorfgemeinschaft. »Wir fangen die Leute auf. Im Prinzip sind wir wie die Caritas, nur dass wir dafür nicht bezahlt werden«, sagt er schmunzelnd. »Die Leute haben bei uns einen Namen und werden nicht nur über eine Nummer erfasst wie im Supermarkt.«

Und was noch während unseres Gespräches auffällt: Im Dorfladen geht es lustig zu. Einige Handwerker essen mit lautem Gelächter an den beiden Tischen zu Mittag – es gibt täglich einen Mittagstisch mit zwei frisch gekochten Gerichten. Am anderen Ende des Ladens plaudern zwei ältere Damen vergnügt vor der Wursttheke. »Wir haben hier im Dorfladen eine sehr sinnvolle Tätigkeit, wie ich finde, und man bekommt sehr viel von den Kunden zurück. Wir sind für die Leute da, sind Dienstleister und führen Gespräche. Die Dorfgemeinschaft lässt uns an ihren Sorgen, aber auch an den positiven Dingen des Lebens teilhaben.«

Aussterbende Tradition

Wenn im Dorf eine Veranstaltung ansteht, ist der »Dorfladen Farchant« meist auch mit dabei: »Neulich haben unsere Schulkinder Kirchweih gefeiert, da haben wir dann 140 Krapfen gespendet. Und auch die örtlichen Vereine bekommen von uns regelmäßig Unterstützung. Wir möchten einfach, dass die Dorfgemeinschaft gefördert wird.« Und auch für die Touristen ist der Dorfladen eine gern genutzte Möglichkeit, um authentische Souvenirs zu kaufen oder die Leute aus der Region kennenzulernen. »Bei uns sehen die Urlaubsgäste, wie die Leute im Dorf leben, wie sie reden, wie sie sind. Man erlebt bei uns ein Stück authentische Kultur, das lieben die Touristen. Nicht selten kommt es dabei zu urkomischen Situationen, wenn sie etwa unseren Dialekt nicht verstehen oder etwas kaufen möchten, wovon wir wiederum noch nie gehört haben«, erzählt Peter Böhmer lachend.

Obwohl die Atmosphäre in den Dorfläden eine ganz besondere ist, sind die kleinen Geschäfte eine aussterbende Tradition. »Natürlich gibt es auch Schwierigkeiten«, sagt Peter Böhmer. Wir müssen zum Beispiel alles mühsam einzeln mit der Hand einräumen und die Preisspanne und damit das Lohnniveau im Lebensmitteleinzelhandel sind eher niedrig. Das schreckt vermutlich viele ab, einen Dorfladen zu eröffnen, obwohl die Vorteile bei Weitem überwiegen.«

Der Traum beider Läden: Sie möchten anderen als Vorbild dienen, es auch zu versuchen. »Wir wollen ein Leuchtturmprojekt sein und helfen, unser Konzept woanders auszubauen«, sagt Andrea Brenner vom »machtSinn«. Und auch Peter Böhmer hofft, dass es bald Nachahmer in anderen Dörfern und Gemeinden gibt: »Es wäre schade, wenn diese einzigartige Symbiose aus Einkaufen und sozialem Leben verloren ginge.« Deshalb engagiert er sich auch als Vorstandsmitglied der »Bundesvereinigung multifunktionaler Dorfläden« und unterstützt innerhalb des bayerischen Dorfladennetzwerkes Dorfladenkollegen mit Rat und Tat. ●

Dorfladen Farchant
Peter Böhmer
Bahnhofstr. 5, 82490 Farchant, Tel 08821. 732 19 9,0
→ **www.dorfladen-farchant.de**

Fotos: Dorfladen Farchant

MACHT SINN,
macht Spaß, macht Appetit

Bernhard Wolf im „Macht Sinn": Ein Markt und ein Bistro in einem.

Bistro, Bio-Laden und Bildungsstätte in einem: In Gmund ist ein Laden entstanden, wie es ihn bisher noch nicht gegeben hat. „Macht Sinn" – das ist nicht nur der Name des Ladens, sondern auch die Idee, die dahintersteckt. Dahinter stehen zudem drei Macher, die überzeugt sind von dem, was sie tun.

Text: Christian Jakubetz / Fotos: Theresia Berger

Lange Tische, offene Räume, dahinter die offene Küche: Im „Macht Sinn" verschwimmen räumliche konzeptionellen Grenzen.

Das Konzept von „Macht Sinn" ist so einfach wie ungewöhnlich. In den Räumen an der Tegernseer Straße finden sich Laden, Bistro und ein paar Extras: Kochschulen beispielsweise, in denen Interessenten lernen können, wie man richtig gute Knödel macht und was sich im Winter alles aus Kürbis zaubern lässt. Ein Raum, drei Funktionen.

Hinter dem Dreifach-Laden steht ein Team, das sich – Zufall oder auch nicht – bestens ergänzt: Bernhard Wolf, klassisch ausgebildeter Koch mit der Erfahrung aus vier Jahrzehnten Gastronomie. Seine Frau Andrea Brenner, eine gelernte Ernährungsberaterin mit jahrelanger Erfahrung in der Beratung von Gastronomie, Tagungshäusern und Kantinen. Und ihre Tochter Corinna Brenner, eine gelernte Veranstaltungskauffrau. Da lassen sich gediegene Gastronomie, gesunde, nachhaltige Ernährung und die dazu passenden Veranstaltungen prima zusammenbringen.

Dabei kam es eher ungeplant zum „Macht Sinn". Vor gut einem Jahr stand Bernhard Wolf an einer dieser Weggabelungen, vor denen man eben im Leben manchmal steht. Nachdem sich ein paar andere Optionen kurzfristig zerschlagen hatten, packte Wolf die Gelegenheit beim Schopf. In Gmund bot sich die Möglichkeit, etwas Eigenes aufzuziehen. Eine Lokalität direkt an der Tegernseer Straße, die für seine Idee wie gemacht schien: groß genug, um einen Laden und ein Bistro unterzubringen, dennoch so überschaubar, dass eine wohlig-warme Atmosphäre entstehen kann.

Und das alles in einem Raum: „Das war mir wichtig, weil ich große Tische haben wollte, die Leut´ aber trotzdem nah genug beieinander sitzen können, dass es griabig bleibt", erzählt Wolf. Weil eines mag er gar nicht: „Wenn lauter kleine Tische weit voneinander entfernt rumstehen und die Gäste nicht miteinander reden können."

Wenn es so etwas wie den Inbegriff eines Bayern gäbe, man müsste Bernhard Wolf unbedingt dazu zählen. Unter dem ergrauten Schopf steckt immer noch ein verschmitztes Lachen, aus seinem Mund kommt unverfälscht bayerische Färbung. Und wenn man den Bayern keine Sturheit, aber wenigstens ein gewisses Behar-

rungsvermögen nachsagt, dann geht Wolf als Paradebeispiel für diese These durch.

Man ist schließlich, bei allem Respekt, als Mittfünfziger nicht mehr gerade das, was man sich als Gründer und Abenteurer vorstellt. Bernhard Wolf hat trotzdem mit damals 54 den Sprung gewagt, noch einmal etwas ganz Neues zu machen. Etwas Eigenes. Und etwas, von dem er überzeugt ist. Nicht nur aus ökonomischer Sicht. Sondern auch, weil es für ihn Sinn macht. Für ihn und für möglichst viele andere.

Mit dem Sinn kommt auch der Spaß an der Arbeit

Der „Sinn" ist für Bernhard Wolf schnell erklärt: Nachhaltigkeit. Dass Essen und Trinken mehr sein sollten als das möglichst kostengünstige Stillen von Hunger und Durst. Dazu gehört für ihn ein schonender Umgang mit Natur und Kreatur. Lebensmittel um die halbe Welt zu fliegen ist demnach: blanker Unsinn. Weswegen schnell klar war, dass es in dem neuen Laden vor allem regionale Produkte geben soll. Wenn es um die Definition von „regional" geht, mag Bernhard Wolf keine Kompromisse eingehen. Deswegen weiß der Kunde sofort: Was in seinem Laden als "radikal regional" bezeichnet wird, das darf bestenfalls aus einem Umkreis von 60 Kilometern kommen. Bei einer Herkunft von bis zu 80 Kilometern verwendet er schon nur noch die eingeschränkte Bezeichnung „regional". Und alles was darüber hinausgeht? Das ist in seinen Augen nicht mehr regional. Und damit auch nichts mehr für „Macht Sinn".

Ein paar wenige Ausnahmen gibt es – naturgemäß. Weine, Gewürze, Schokoladen. Aber auch bei ihnen ist Transparenz oberstes Gebot. Und dass sie fair gehandelt und so ökologisch wie möglich hergestellt sind, versteht sich von selbst. Alles andere würde nicht passen, weder in den Laden noch zur Philosophie von Bernhard Wolf.

„Vielleicht Altersweisheit", schmunzelt Wolf, fragt man ihn nach den Gründen für sein Engagement für Natur, Umwelt und gutes Essen. Der klassisch ausgebildete Koch hat sich in den letzten Jahren zunehmend mehr mit diesen Themen beschäftigt – und dann festgestellt: So wie bisher kann es nicht weiter gehen, das würde buchstäblich keinen Sinn machen. Deshalb also etwas tun, was Sinn macht. Was nebenbei auch noch den Namen für das neue Unternehmen abgeworfen hat. Und schließlich: Mit dem Sinn kommt ja auch der Spaß an der eigenen Arbeit.

Mehr zu Küche, Events und Laden: www.machtsinn.bayern. Oder auf dem Instagram-Account „machtsinngmund".

TERRASSENHOF

Einzigartige Lage, direkt am Tegernsee. Genießen Sie echte bayrische Heimatküche mit dem gewissen Etwas. Erleben Sie die vitalen Kreationen unseres Küchenteams in der urigen Auwinkler Stube. Entspannen Sie im Biergarten unter 100-jährigen Linden bei saisonalen Erfrischungen und lassen dabei den Blick auf den See und die Berge schweifen. Wie wäre es mit einem reichhaltigen Frühstück auf unserer sonnigen Seeterrasse? Es gibt kaum etwas Schöneres am Morgen, versprochen!

ENTSPANNEN . GENIESSEN . ERLEBEN

ADRIAN-STOOP-STR. 50 · 83707 BAD WIESSEE · T 08022 863-0 · WWW.TERRASSENHOF.DE · INFO@TERRASSENHOF.DE

MEIN KÜCHENLEBEN

BERNHARD WOLF
Macht Sinn

01. Was ist Ihre erste Erinnerung an Essen?

Die Familie sitzt gemeinsam am Tisch

02. Das Lieblingsgericht Ihrer Kindheit?

Der Pichelsteiner Eintopf meiner Mama

03. Was hat Ihre Art zu Kochen am meisten beeinflusst?

Meine Heimat und ihre Produkte

04. Wie würden Sie das Essen in Ihrem Restaurant beschreiben?

Spannende Kreationen ausschließlich mit saisonalen Produkten aus einem Umkreis von 80 km

05. Eine oft unterschätzte Zutat, die Sie viel verwenden?

Essig, zum Säuern und Würzen vieler Speisen, anstatt Zitrone

06. Ein Küchengerät, ohne das Sie nicht leben möchten?

Das Messer wird immer das wichtigste Arbeitsgerät sein

07. Bester Tipp für einen Koch-Novizen?

Auf die Basics kommt es an. Soßenansätze, Fleisch zerlegen usw.

08. Ein Kochbuch, das in jeder guten Küche nicht fehlen sollte?

Das eigene Kochbuch

09. Ihr favorisiertes 30-Minuten-Gericht für zu Hause?

Nudelpfanne mit Wildkräutersalat aus dem Garten

10. Wenn ich kein Küchenchef geworden wäre, dann wäre ich jetzt...?

Sicher unglücklich

11. Was ist Ihre größte Stärke in der Küche?

Die Ruhe zu bewahren

12. Ihr größter Küchenalbtraum?

Eine halbe Stunde vor Servicebeginn aufs Schiff zurückkommen und vom Hoteldirektor empfangen zu werden, was wir mit der verkohlten Lammkeule vorhaben...?

13. Welche Fähigkeit wird in Ihrer Küche verlangt, die am Schwierigsten zu meistern ist?

Mit dem teilweise beschränkten saisonalen Angebot kreatives auf den Teller bringen.

Andrea Brenner und Bernhard Wolf fahren ein mal pro Woche auf große Einkaufstour durch die Region. Beim Biogut Wallenburg in Miesbach holen sie Gemüse und Obst - je nachdem, was gerade reif und verfügbar ist

EINKAUFEN

Supermarkt mit Sinn

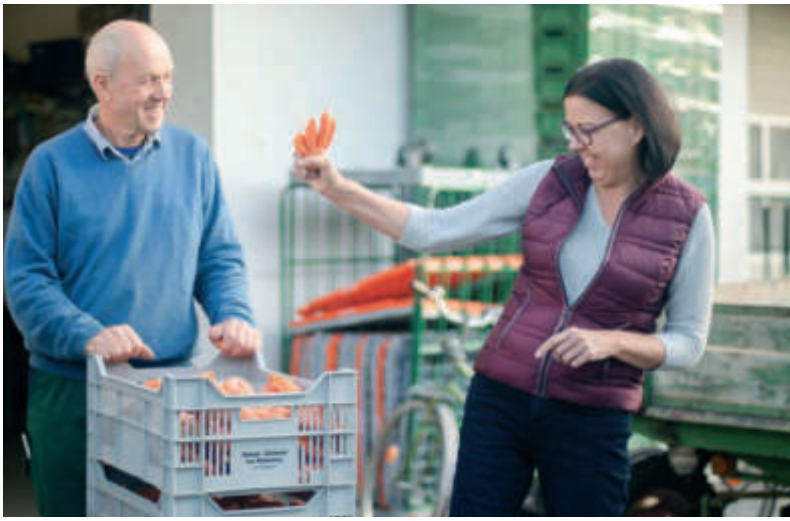
In ihrem Genussmarkt mit Bistro und Eventküche beweisen Zwei, die aus Überzeugung handeln, wie Regionalität und Nachhaltigkeit als Geschäftsmodell funktionieren kann. Wir haben Andrea Brenner und Bernhard Wolf auf einer Einkaufstour zu ihren Lieferanten begleitet

Text: Sofia Seethaler
Fotos: Lisa Sontheim

„Anfangs habe ich mich erdreistet, etwas auf den Blumenkohl draufzulegen. Da habe ich gleich einen Anschiss von Josef bekommen, dass bei so einer ‚Behandlung' das Gemüse an dieser Stelle am nächsten Tag braun wird", erzählt Bernhard Wolf schmunzelnd. „Doch genau das ist eines der Kriterien nach denen wir unsere Lieferanten aussuchen: Sie produzieren aus Überzeugung. Da geht das ‚Kümmern' sogar über den Arbeitsbereich hinaus. Josef achtet auch nach dem Verkauf noch darauf, dass seine Ware mit Wertschätzung behandelt wird."

Josef Pöhm, der die Wallenburger Gärtnerei leitet, ist an diesem sonnigen Dienstagmorgen unsere erste Anlaufstelle. Jeden ihrer Lieferanten kennt das Paar Brenner-Wolf persönlich, das ist ihnen eine Herzensangelegenheit: „Wir überzeugen uns vor Ort selbst von der Qualität und der Herstellung der Produkte und machen Führungen mit. Natürlich muss auch die Chemie zwischen uns und den Lieferanten stimmen", erklärt Bernhard Wolf. Dass sich die Familie und Josef Pöhm sympathisch sind, merkt man auf Anhieb – bei der Übergabe der Kisten feixt man miteinander, das Gelächter hört man von Weitem.

In den grünen Plastikkörben gibt es heute Auberginen, Tomaten, Zucchini, Mais und Rettich – all das, was die Natur an Kostbarkeiten im Spätsommer hergibt. Bernhard erläutert: „Bei den Tomaten gibt es aktuell einen Überschuss, die nehmen wir dann mit und schauen was wir draus machen können, denn es soll möglichst wenig weggeworfen werden – auch das ist



Teil des machtSINN-Konzepts. Deshalb machen wir zurzeit viel ein für den Winter, so wie es die Leute früher auch gemacht haben – ohne jegliche Konservierungs- oder Zusatzstoffe von mir persönlich gekocht. Die Weckgläser verkaufen wir unter unserer Eigenmarke im Laden."

Die Produkte im Gmunder Genussmarkt machtSINN kommen durchweg gut an. Radikal regional lautet das Motto – alle Produkte stammen aus dem nahen Umkreis. Der Chef erzählt: „Ich habe über 20 Jahre lang ein eigenes Restaurant in Oberaudorf geführt. Auch da war Regionalität schon immer ein Thema. Aber irgendwann fragten wir uns: Was ist eigentlich regional? Wenn ich beim ortsansässigen Metzger einkaufe, das Fleisch aber aus Holland ist, hat das nichts mit Regionalität zu tun." Auch Andrea, die vorher als Ernährungsberaterin in Betrieben und Kantinen tätig war, fiel immer wieder auf: Das Thema Regionalität und Nachhaltigkeit ist ausbaufähig. Das Konzept für das machtSINN mit den drei tragenden Säulen Genussmarkt, Bistro und Eventküche war geboren und ist als Leuchtturmprojekt gedacht. Bernhard Wolf: „Wir wollen Vorbildcharakter haben für andere Regionen und unterstützend tätig werden."

Unsere nächste Station auf der Dienstagsrunde ist die Naturbäckerei König in Miesbach. Andrea Brenner, die zusammen mit Bernhard Wolf seit Jahren „Slow Food"-Unterstützerin ist, sagt: „Uns hat Martin Königs Philosophie überzeugt. Er arbeitet nach dem Motto Slow Baking', ohne Backmischungen und mit langer Teigführung." Martin König kontert lachend: „Slow was? Na wunderbar, das kann ich mir dann ja gleich über die Ladentüre schreiben und damit werben." Auch hier merkt man – die Wellenlänge stimmt.

Wertschätzung des Produktes und der Menschen, die dahinterstehen, sind auch bei dieser Zusammenarbeit vordergründig: „Martin hat uns beim ersten Treffen mit einer Hingabe seine ganzen Mehle gezeigt, da merkt man direkt die Begeisterung und dass viel Herzblut dahintersteckt. Er ist überzeugt von dem was er macht ", so Andrea Brenner. Für Martin König sei außerdem wichtig gewesen, dass die Leute aus dem Tegernseer Tal nicht mehr so weit fahren müssten, um seine Brote zu bekommen. Die Chefin ergänzt: „Auch das gehört zum Konzept des machtSINN: Es soll ein zentraler Ort sein, an dem man regionale Lebensmittel kaufen kann, ohne extra bei jedem einzelnen Produzenten vorbeifahren zu müssen. Wir wollen ein Schaufenster der Region sein und zeigen was es alles Tolles bei uns gibt."

Von Miesbach aus geht es nun ins Geschäft nach Gmund, um den mit frischem Gemüse und duftendem Brot bepackten Transporter auszuladen. Der Markt im Laden ist aufgebaut wie ein Supermarkt: In den Holzregalen finden sich thematisch sortiert Nudeln, Getreideprodukte, Saft, Sirup, Essig, Öl und eine Gemüse- und Obsttheke. Der einzige Unterschied: Alle Produkte bekommen ein eigens für den Laden angefertigtes Label. „Radikal regional" für Produkte, die im Umkreis von maximal 60 Kilometer bezogen werden und „Regional" für maximal 80 Kilometer. Bio-Lebensmittel werden zusätzlich mit „Radikal regional Bio" oder „Regional Bio" gekennzeichnet. Einzig und allein bei Wein, Kaffee und Gewürzen wird eine Ausnahme gemacht: „Der Wein darf ausschließlich von Biowinzern bis zu 300 km Entfernung stammen, schlichtweg, weil wir hier kein Weinanbaugebiet sind. Bei Kaffee und auch bei den Herbaria-Gewürzen, die zwar ihren Hauptsitz im Landkreis haben, aber im Prinzip aus aller Welt stammen, achten wir auf Fairtrade und Bio." Bio-Lebensmittel machen momentan 80 Prozent im Laden aus. „Das schwankt natürlich nach Jahreszeit, aber 60-70 Prozent sollten es immer mindestens sein." Neben Lebensmitteln werden aber auch Geschenkartikel wie die „Stoamandal" aus Rosenheim oder die Holzprodukte von „Side by Side", einer Behindertenwerkstatt aus Raubling, angeboten. Über 40 regionale Lieferanten gibt es mittlerweile. Alle Produkte werden auch in individuellen

„Geschenkkörben“ zusammengestellt, die ebenso aus nachhaltigem Material in Franken hergestellt wurden und mit Zweitnutzen Teil des Geschenks sind.

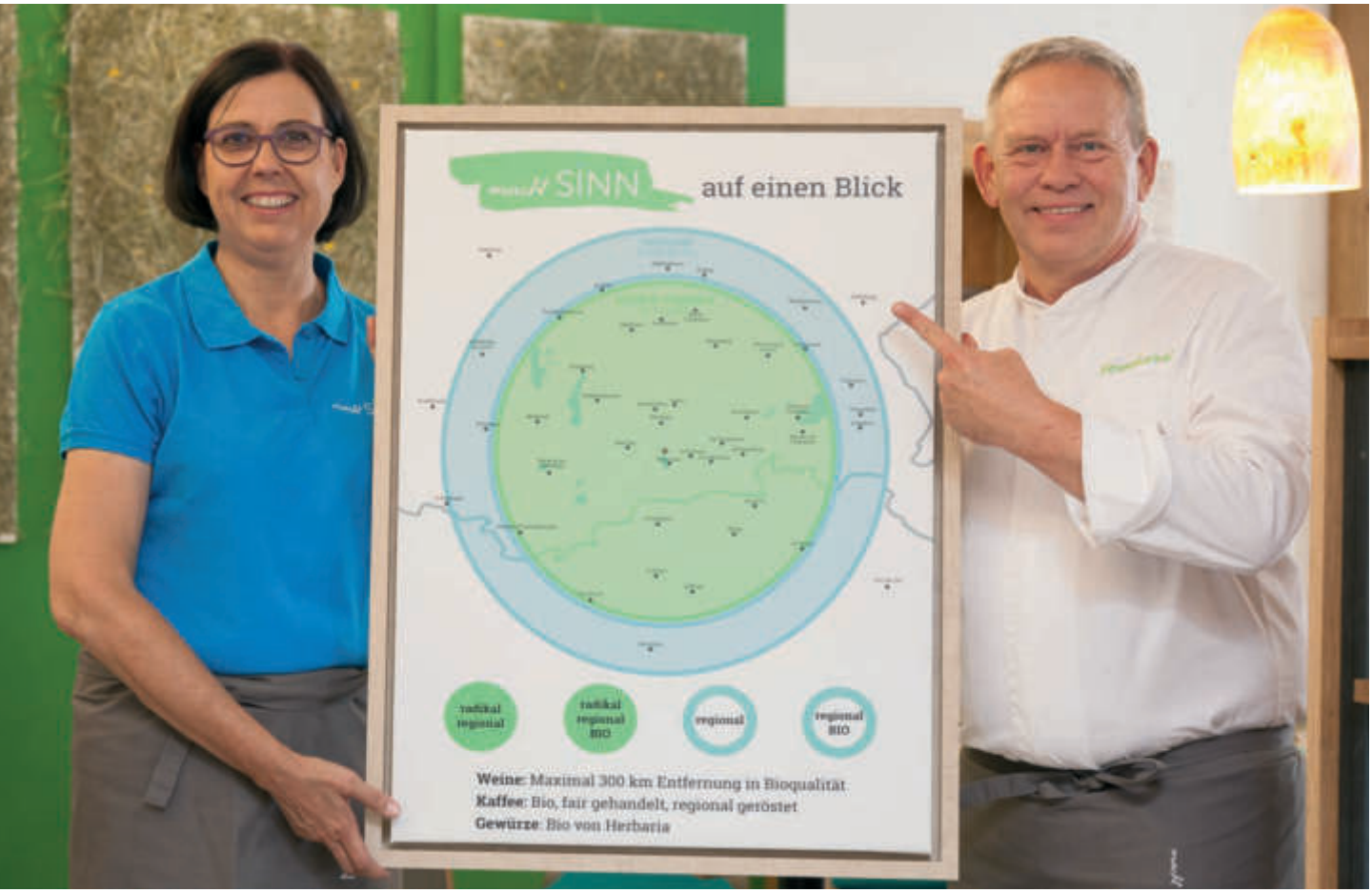
Ein zentraler Teil im Laden ist neben dem Genussmarkt das Bistro. Hier stehen täglich drei Mittagsgerichte mit und ohne Fleisch zur Auswahl. Unter den jeweiligen Zutaten steht auf der großen schwarzen Tafel in Klammern der Lieferant. Heute gibt es unter anderem Zwiebelrostbraten vom Weideschwein (Simsseer Weidefleisch), Butterbohnen (Wallenburg, Berchtesgadener Land) und Bratkartoffeln (Schlarb). Wichtig für Küchenchef Bernhard Wolf: Alle Zutaten müssen auch saisonal sein. „Dann haben sie den aromatischsten Geschmack und die vollsten Inhaltsstoffe. Im Winter gibt’s dann auf gut bayerisch gesagt ‚Kraut und Ruam‘, also Kartoffeln, Kohl, Karotten, Rote Bete und andere Lagergemüse.“

Gekocht wird in einer offenen Küche, gespeist an einer langen Tafel: „Wir wollen die Transparenz von A bis Z leben, deshalb können unsere Gäste beim Kochen zuschauen. Der Laden soll ein Ort der Begegnung sein, in dem Gleichgesinnte aufeinandertreffen. Im Idealfall sollen die Leute zusammensitzen und ins Gespräch kommen.“ Neben frisch gekochten Gerichten ist auch die Nachfrage nach Fertiggerichten groß: „Die meisten Kunden haben nicht viel Zeit, in der Küche zu stehen. Deshalb gibt es meine selbstgekochten Gerichte wie Gulasch und Bolognese auch in Weckgläsern zu kaufen, die halten sich ca. vier Monate.“ Tochter Corinna ergänzt: „Wir haben auch hausgemachte Salate und Kuchen. Die Kunden können außerdem auch ihre eigenen Behälter mit-

DAS NEUE JOD-SCHWEFELBAD

bringen, so sparen wir Verpackungsmüll ein.“ Die gelernte Veranstaltungskauffrau hilft zwar auch im Laden mit, ist aber hauptsächlich für die dritte Säule „Events und Veranstaltungen“ zuständig. Vom Knödeldrehkurs, über Familien- und Firmenfeiern bis hin zum Kochkurs „nose to tail“ – die Räumlichkeiten bieten viel Platz für besondere Erlebnisse. „Die Kunden können auch mit eigenen Ideen zu uns kommen und wir konzipieren dann ein individuelles Genuss-Event.“

Nun müssen wir uns beeilen, denn bevor Bernhard anfängt zu kochen, holen wir noch Gemüse in Eva’s Paradiesgarten in Waakirchen ab. Die Körbe mit Mangold, Karotten, Pastinaken, Lauch und Zuckerschoten stehen schon abholbereit vor der Gärtnerei. Als der gelernte Koch die frische Ware sieht, beißt er direkt in eine der Karotten hinein: „Die sind so aromatisch! Man sieht regelrecht die Vitalität des Gemüses und möchte sofort probieren.“ Für Eva Vogel ist das die schönste Bestätigung: „Mir ist wichtig, dass meine Kunden zufrieden sind und sich freuen, dass sie geschmackvolles Gemüse mit Charakter bekommen.“ Mit einem Blick zu Bernhard sagt sie: „Übrigens hätte ich heute ein paar Rote Bete Knollen, die sehen aber nicht so schön aus. Magst sie haben?“ Ohne zu zögern antwortet der Küchenchef: „Immer her damit, daraus werden wir gleich in den nächsten Tagen etwas Schönes zaubern.“



Alle Produkte, die im machtSINN verkauft werden, bekommen ein eigens für den Laden angefertigtes Label. Es gibt an, ob ein Lebensmittel nach den Bio-Standards hergestellt wurde und wie weit entfernt es angebaut oder gehalten wurde

SlowFood

Die internationale und in Italien begründete Vereinigung mit rund 80.000 Mitgliedern bildet das Gegenstück zu Fastfood – es geht um bewussten, regionalen und saisonalen Genuss von Lebensmitteln.

Nose to tail

Ein Tier besteht aus mehr als nur Steak und Hackfleisch. Eine umweltverträgliche Landwirtschaft funktioniert nur, wenn das ganze Tier verarbeitet wird, also “from nose to tail” – von der Nase bis zum Schwanz.

Radikal regional

Andrea Brenner und Bernhard Wolf eröffnet Anfang Juli in Gmund „machtSinn"-Markt

VON ALEXANDRA KORIMORTH

Markt, Bistro und Showküche: (v.l.) Daniela und Michael Much (Vermieter), Bernhard Wolf, Alexander Schmid (SMG), Andrea Brenner, Florian Brunner (SMG) und Marika Kinshofer bei der Vorabbesichtigung des „machtSinn". FOTO: ANDREAS LEDER

Gmund – Wenn schon regional, dann richtig: Die Genuss-Profis Andrea Brenner und Bernhard Wolf aus Schliersee eröffnen in Gmund einen Genussmarkt für ausschließlich regionale Produkte mit integriertem Bistro und Showküche. Heißen soll die Einheit aus Shop und Genuss „machtSinn".

Regionalprodukte sind im Trend, mit der Bezeichnung werde aber viel Schindluder getrieben, finden die Ernährungswissenschaftlerin und Gastronomiecoach Andrea Brenner und Küchenmeister Bernhard Wolf aus Schliersee. Beispiel Nudeln. Selbst wenn Eier aus der Region verarbeitet werden, heißt das lang nicht, dass das Mehl nicht aus den Niederlanden, Russland, den USA oder Australien kommt. Brenner und Wolf verfolgen einen anderen Ansatz. „Wir sind radikal regional und hinterfragen alles – persönlich bei Produzenten, die wir persönlich kennen ", erklärten die Genussprofis bei der Vorabbesichtigung ihrer neuen Räume, in denen sie ausschließlich Gemüse, Fleisch, Getreide und Öle verkaufen und verwenden werden, die innerhalb eines Umkreises von maximal 60 Kilometer erzeugt werden. Einzig bei Gewürzen, Kaffee und Wein dürfen es 300 Kilometer sein. Ab 2. Juli werden in der Tegernseer Straße 10, wo einst ein Trachtenladen beheimatet war, unter anderem Honig aus Gmund, Säfte und Schnäpse aus Bad Feilnbach, Käse aus Kreuth, Bio-Gemüse aus Wallenburg, Waakirchen und Otterfing sowie „bayrischer Reis" aus dem Chiemgau im Sortiment stehen. Auch Nonfood-Artikel wie Papierprodukte aus Gmund oder Holz-Design vom Auerberg wird es im „machtSinn" geben.

Um ihr Netzwerk an Zulieferern zu erweitern, ist das Unternehmer-Paar an die Standortmarketing-Gesellschaft Landkreis Miesbach (SM) und Öko-Modellregions-Managerin Marika Kinshofer herangetreten. Die hat mit ihren Kontakten geholfen, sodass die GenussProfis auf steten Nachschub bauen können. Dennoch: „Was da ist, ist da, und was aus ist, ist aus", sagt Brenner. Das fördere aber die Kreativität beim Kochen. Wie das aussehen kann, zeigt Wolf in seiner offenen Küche, wo auch Kochkurse stattfinden sollen. Serviert wird an einer langen Tafel, damit die Gäste beieinander sitzen und ins Gespräch kommen. „Wir wollen ein Leuchtturmprojekt sein und helfen, unser Konzept woanders auszubauen", sagt Brenner.

Im Mittelpunkt steht die Unterteilung aller Produkte in vier Labels: radikal-regional-bio, radikal-regional, regional-bio und regional. An den mobilen Verkaufsinseln (Regale) sieht man dann sofort, wo welches Produkt herkommt. „Diese Systematisierung ist revolutionär und vor allem spannend, weil auf jeden Standort übertragbar", sagt SMG-Chef Alexander Schmid. Auch, dass die Kunden ihre Gefäße für ihren Einkauf selbstmitbringen sollen, sei konsequent und solle Nachahmer finden. Geöffnet ist „machtSinn" Dienstag bis Samstag, 10 bis 19 Uhr.

Vorbild „machtSinn"?

Neueröffnung: Andrea Brenner und Bernhard Wolf setzen auf Regionalität

Gmund – Gaumenschmaus und Wocheneinkauf aus, von und für die Region Miesbach – Andrea Brenner und Bernhard Wolf haben soeben an der Tegernseer Straße 10 in Gmund den Genussmarkt „machtSinn" eröffnet. Die beiden Genussprofis setzen dabei auf regionale Produkte, deren Bandbreite sie in ihrem Laden mit Schauküche, Bistro und Café anbieten.

Dort, wo einst ein Trachtenladen beheimatet war, haben nun kulinarische Köstlichkeiten Einzug gehalten. „Unser Genussmarkt bietet das Beste aus der Region und ist Anlaufstelle für alle, denen höchste Nahrungsmittelqualität am Herzen liegt", erklärten die Ernährungswissenschaftlerin und der Küchenmeister bei der Vorabbesichtigung der liebevoll gestalteten, rund 150 Quadratmeter großen Räumlichkeit. Die „Sinnmacher" haben einen hohen Anspruch an sich und ihren neuen Markt: „Achtzig Prozent unserer Ware inklusive deren Zutaten beziehen wir aus einem Umkreis von maximal 60 Kilometern." Lediglich bei Gewürzen, Kaffee und Wein gebe es eine Ausnahme.

Vorstellung des neuen Genussmarktes „machtSinn" (v.l.): SMG-Geschäftsführer Alexander Schmid, Daniela und Michael Much (Vermieter), Marika Kinshofer (SMG) sowie Bernhard Wolf und Andrea Brenner. Foto: Reile

Ob nun Honig aus Gmund, Käse aus Kreuth, Essige aus Bad Feilnbach oder Bio-Gemüse aus Miesbach, Waakirchen und Otterfing – alles ist mit Herkunftsangabe versehen. „Wir wollen Transparenz leben", verkündeten Brenner und Wolf. Im Mittelpunkt ihres ausgeklügelten Konzeptes steht die Unterteilung der Produkte in die vier Labels „radikal regional bio", „radikal regional", „regional bio" und „regional". Auch hat es durchaus Sinn, dass die Genussprofis in ihrem Gmunder Markt auch ein handverlesenes Sortiment an Geschenkartikeln regionaler Handwerker und Künstler führen. In Sachen Gastronomie kann man Bernhard Wolf in seiner offenen Schauküche zusehen, wie er saisonale und regionale Köstlichkeiten aus den Töpfen zaubert. Aufgetischt wird an einer großen Tafel, wo die Gäste zum Genießen und Ratschen beisammensitzen. Künftig sind auch Koch-Events, Veranstaltungen, Firmen- und Privatfeiern im „machtSinn" angedacht.

Bei der Erweiterung ihres Netzwerkes zu regionalen Erzeugern wurde das Unternehmer-Paar von der Standortmarketing-Gesellschaft (SMG) Landkreis Miesbach unterstützt. „Die Genussprofis sind auf uns zugekommen und wir haben sie Schritt für Schritt begleitet", sagte Öko-Modellregionsmanagerin Marika Kinshofer und zeigte sich voll des Lobes für das, was Brenner und Wolf auf die Beine gestellt haben: „Ihr Konzept ist hundertprozentig durchdacht." Dass der Verbraucher an den Verkaufsinseln sofort erkennt, woher die jeweiligen Produkte stammen, fand bei SMG-Geschäftsführer Alexander Schmid großen Gefallen: „Das könnte auch ein Vorbild für andere sein." Außerdem begeisterte Schmid die beispielhafte und konsequente Linie der beiden „Sinnmacher", die ihre Kunden davon überzeugen wollen, Gefäße für den Einkauf selbst mitzubringen.

Geöffnet ist der neue Genussmarkt „machtSinn" Dienstag bis Samstag von 10 bis 19 Uhr. Für abendliche Veranstaltungen auf Bestellung: Telefon 08022/9809326. rei

Kurz notiert

Messen auf dem Wallberg

Rottach-Egern – Auf dem Wallberg finden bis 15. September jeden Samstag evangelische Gottesdienste mit musikalischer Umrahmung statt. Beginn im oder vor dem Wallbergkirchen ist jeweils um 11 Uhr. ft

Führung mit Grassers Werken

Tegernseer Tal – Für den Pfarrverband Tegernsee-Egern-Kreuth gibt's am morgigen Donnerstag eine Spezialführung im Bayerischen Nationalmuseum. Dort ist derzeit die Sonderausstellung „Bewegte Zeiten. Der Bildhauer Erasmus Grasser (um 1450-1518)" zu sehen. Grassers Ehefrau war eine Kaltenbrunnerin, er schuf mehrere Figuren für dem Kloster unterstehende Kirchen. Einige aus dem Landkreis haben zur Münchner Ausstellung bedeutende Leihgaben beigetragen. Aus Tegernsee ist etwa die berühmte gotische Monstranz von 1448 zu sehen. Die Führung (5 Euro) beginnt morgen um 17.30 Uhr. Anmeldung: Telefon 08022/4640. ft

- ANZEIGE -

macht SINN

Neues entdecken.
Bewährtes neu erforschen.

T10 Sommerfest

sehen . staunen . genießen . feiern

am 1. September von 11-18 Uhr

Tegernseer Str. 10 • 83703 Gmund

Ihr leistungsstarker Servicepartner:

ELEKTRO ZILL

Bad Wiessee, Söllbachtalstr. 1, Tel. 82080
www.elektro-zill.de, info@elektro-zill.de

• Elektroinstallationen • SAT-Anlagen • Antennen • Solar
• Elektrogroß- und • Kleingeräte • Rauchmelder

Miele, AEG, Siemens, Bosch, Constructa, Elektrolux, Bauknecht

Herbaria

Bio-Feinschmecker

Gewürze für die feine Bio-Küche

Wir gratulieren machtSINN zur Neueröffnung!
Ihr Herbaria-Team

Die Öko-Modellregion Miesbacher Oberland unterstützt biologische Betriebe sowie bäuerliche Direktvermarkter der Region

Tegernseer bio Weiderind
Familie Berghammer

Taubenbergerhof
BIO-FREILANDEIER
NATURLAND ZERTIFIZIERT

ELIAS PARADIESGARTEN

OBERMOOSER
Bio-Hofkäserei

Natur Bäckerei König

KOGL RIND

Imkerei Huslauer

Saliterhof
DIREKTVERMARKTUNG

Ein Sommerfest mit Sinn und für die Sinne

der Genussmarkt „machtSINN" lädt ein

Kommen Sie am Samstag, den 1. September von 11:00 bis 18:00 Uhr zur Premiere des T10 Sommerfests in Gmund in der Tegernseer Straße 10. Genießen Sie regionale Köstlichkeiten bei machtSINN, lassen Sie sich von Neptune Möbel inspirieren oder von der Tegernseer Badmanufaktur verzaubern. Schauen, staunen, shoppen – Genuss für alle Sinne und ein schönes Einkaufserlebnis sind garantiert.

Den Genussmarkt machtSINN gibt es erst seit wenigen Monaten und wer bisher noch keine Gelegenheit dazu hatte, sollte das liebevoll gestaltete Ladengeschäft unbedingt besuchen. Die Macher von machtSINN, Ernährungswissenschaftlerin Andrea Brenner und Küchenmeister Bernhard Wolf setzen auf regionale Produkte, deren Bandbreite sie in ihrem Laden mit Schauküche, Bistro und Café anbieten. Dabei schnüren sie den regionalen Radius eng, denn „80 Prozent unserer Ware inklusive deren Zutaten beziehen wir aus einem Umkreis von maximal 60 Kilometern," betont Andrea Brenner. Lediglich bei Gewürzen, Kaffee und Wein gebe es eine Ausnahme.

„Unser Genussmarkt bietet das Beste aus der Region und ist Anlaufstelle für alle, denen

Alles ist möglich in der Tegernseer Straße 10

Wir freuen uns auf Sie!

- ANZEIGE -
macht SINN
Neues entdecken.
Bewährtes neu erforschen.
T10 Sommerfest
sehen . staunen . genießen . feiern
am 1. September von 11-18 Uhr
Tegernseer Str. 10 • 83703 Gmund

höchste Nahrungsmittelqualität am Herzen liegt", betonen Brenner und Wolf.

Ob Honig aus Gmund, Käse aus Kreuth, Essige aus Bad Feilnbach oder Bio-Gemüse aus Miesbach, Waakirchen und Otterfing – alles ist mit Herkunftsangabe versehen. „Wir wollen Transparenz leben", verkünden die Sinnmacher. Im Mittelpunkt ihres ausgeklügelten Konzeptes steht die Unterteilung der Produkte in die vier Labels „radikal regional bio", „radikal regional", „regional bio" und „regional".

Auch hat es durchaus Sinn, dass die Genussprofis in ihrem Gmunder Markt auch ein hand-

verlesenes Sortiment an Geschenkartikeln regionaler Handwerker und Künstler führen. In Sachen Gastronomie kann man Bernhard Wolf in seiner offenen Schaukücke zusehen, wie er saisonale und regionale Köstlich-

keiten aus den Töpfen zaubert. Aufgetischt wird an einer großen Tafel, die zum Genießen und Ratschen einlädt. Künftig sind auch Koch-Events angedacht und Sie können machtSINN für Ihre Veranstaltungen, Firmen- oder Privatfeiern buchen.

Das innovative, ausgeklügelte Konzept hat auch die Standortmarketing-Gesellschaft (SMG) beeindruckt, so hat Öko-Modellregionsmanagerin Marika Kinshofer machtSINN von Anfang an bei der Suche nach Lieferanten aus der Region unterstützt, um wiederum kleinbäuerliche Betriebe zu stärken. Unter den über 30 Partnern arbeiten derzeit 8 Kleinstbetriebe aus dem Landkreis Miesbach mit machtSINN zusammen.

Die Ökomodellregion richtet mit machtSINN zusammen gemeinsame Veranstaltungen aus, bei dem der Schwerpunkt auf die Themen Ernährung, Gesundheit, Regionalität und Bio gelegt wird. Der nächste Termin hierzu: Am 18. September gibt es im machtSINN einen Bioerlebnistag mit Fokus auf Wintergemüse. SST

HTB
Herzogliches Brauhaus Tegernsee

Wir wünschen viel Spaß beim Sommerfest!
HOFBÄCKEREI STEINGRABER
seit 1876 Vagen im Mangfalltal
biologisch dynamisch
Neuburgstr. 2, 83620 Vagen
Tel. 0 80 62 / 12 33

Wir wünschen ein erfolgreiches Sommerfest!
Die Stickerin vom Tegernsee
Unser Name steht für beeindruckende Qualität, fachgerechte Beratung, faire Preise und freundlichen Service.
Ihr richtiger Partner für Stickerei und Teamkleidung
Miesbacher Str. 5, 83703 Gmund/Dürnbach, Tel. +49 (0) 80 22 / 7 63 24
Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag 9.30-12.00 und 14.00-17.30 Uhr

TEGERNSEER BADMANUFAKTUR

Individuelle BadKonzepte & Exklusives BadDesign
Tegernseer Straße 10 · 83703 Gmund · T +49 (0) 8022 66309-56 · F +49 (0) 8022 66309-57
info@tegernseer-badmanufaktur.de · www.tegernseer-badmanufaktur.de

Bayern-Tour Katrin Göring-Eckardt (5.v.l.), Fraktionsvorsitzende von Bündnis 90/Die Grünen im Bundestag, machte im Rahmen ihrer Bayern-Tour auch Station in Gmund. Dabei ließ sie sich von Andrea Brenner (3.v.l.) und Bernhard Wolf (4.v.l.) das Konzept der konsequenten Regionalität in deren jüngst eröffnetem Genussmarkt „machtSinn" erklären. Zudem blieb Zeit, um sich mit FWG-Bürgermeister Alfons Besel (l.), Grünen-Landrat Wolfgang Rzehak (2.v.l.) sowie mit den Direktkandidaten für den Landtag, Thomas Tomaschek (4.v.r.) und Elisabeth Janner (3.v.r.) sowie dem Listenkandidaten Johannes Küster (2.v.r.) auszutauschen. Rechts im Bild zu sehen ist Grünen-Kreisvorsitzende Ulrike Küster, die den Stopp am Tegernsee mitorganisiert hatte. GR / FOTO: ANDREAS LEDER

Regionalität als Konzept

Grüne mit Bundestagsabgeordneter Göring-Eckardt auf Genusstermin in Gmund

Gmund – **Die Fraktionsvorsitzende der Grünen im Bundestag, Katrin Göring-Eckardt, kam bei ihrer diesjährigen Bayern-Tour auch nach Gmund. Sie traf sich dort unter anderem mit Landrat Wolfgang Rzehak, Landtagskandidat Thomas Tomaschek und der Bezirkstagskandidatin Elisabeth Janner im Genussmarkt „machtSinn", wo auch Bürgermeister Alfons Besel sie begrüßte.**

Andrea Brenner und Bernhard Wolf betreiben ihr Geschäft seit Anfang Juli. Ihr Konzept ruht auf drei Säulen: Markt, Bistro und Veranstaltungen. Ganz besonders am Herzen liegen ihnen eine konsequente Regionalität. „Beim Kochen ist das keine Einschränkung, sondern eine Bereicherung", sagt Wolf. „Zum Beispiel brauch ich keinen Zitronensaft, auch Essig bietet einen tollen Geschmack". Davon konnten sich die Gäste im bio-zertifizierten Bistro beim Probieren überzeugen. Die Vorteile der regionalen Vermarktung liegen auf der Hand: Das Geld bleibt in der Region, die Verkehrswege sind kurz. Und die Qualität ist hervorragend, denn: „Wir besuchen alle Betriebe, wir haben persönlichen Kontakt zu unseren Geschäftspartnern", sagt Brenner. eb

Genussvoller Termin mit (v.l.) Bernhard Wolf, Elisabeth Janner, Thomas Tomaschek, Wolfgang Rzehak, Katrin Göring-Eckhardt und Andrea Brenner. Foto: Grüne

Kraft für alles: machtSINN in Gmund

02.08.2018 | Ein Beitrag von Karin Sommer

Das Team: Corinna Brenner, Andrea Brenner und Bernhard Wolf. Foto: Theresia Berger

Neuer Regionalmarkt in Gmund

Was entsteht, wenn eine umweltbewusste Ernährungswissenschaftlerin und ein leidenschaftlicher Koch ein gemeinsames Projekt suchen? Eines, in dem sich ihre Werte spiegeln und diese in einem Raum zusammenführt? Ein Genussmarkt mitten in Gmund.

Am Anfang stand eine Liebesbeziehung. Die Liebe Bernhard Wolfs zum Kochen, die auch nach 23 Jahren eines eigenen Hotel- und Restaurantbetrieb erhalten blieb. Die Liebe Andrea Brenners zum nachhaltigen Leben, zu guten Produkten und einer gesunden Ernährung, die richtig schmeckt.

Und dann natürlich die Liebe des Paares zueinander und die Frage, was die beiden gemeinsam ausmache. Ihre Vision war ein Raum, in dem alles Platz haben sollte. Qualitativ hochwertige Produkte, eine schmackhafte Küche und das Prinzip der Nachhaltigkeit. Verwirklicht haben die beiden ihren gemeinsamen Traum im kürzlich eröffneten Regionalmarkt mitten in Gmund.

Man isst auch mit den Augen – Mittagsgericht. Foto: Theresia Berger

Begegnungen möglich machen

Für unsere Unterhaltung nehmen wir am langen Esstisch Platz. Er steht in der geschützten Ecke gleich neben der offenen Küche. Es gibt nur diesen einen Tisch hier und das hat auch seinen Grund. Menschen kommen an einem langen Tisch schneller ins Gespräch, verlieren Berührungsängste und lernen sich schneller kennen, erklärt Andrea Brenner.

Der Esstisch lädt zum Gespräch ein. Foto: Theresia Berger

Kommt doch kein Gespräch in Gange, vertreibt man sich die Zeit, indem man Bernhard Wolf beim Kochen zusieht. Diese Transparenz ist kennzeichnend für das Konzept des Familienbetriebes. Geht es nun um die offene Küche oder die Deklarierung der verarbeiteten Produkte. Sie stammen alle von Bauern der Umgebung und weisen zum Großteil Bioqualität auf.

Die Wertschöpfung bleibt in der Region

Dass die Wertschöpfung in der Region bleibt, hat einen hohen Stellenwert für Andrea Brenner und Bernhard Wolf. Eine Ausnahme wird bei Wein gemacht, der auch aus Italien oder Baden Württemberg kommen darf, weil es in unserer Gegend keinen Weinbau gibt. Auch bei Kaffee und Gewürzen wird der Radius erweitert, jedoch darauf geachtet, dass regional geröstet wird. Die Qualität der Produkte muss dann auch noch stimmen und die Arbeitsbedingungen der Menschen, die an ihrer Herstellung beteiligt sind.

Ein radikal konsquentes Projekt

MachtSINN ist offensichtlich ein sehr konsequentes Projekt. Da gibt es keine halben Sachen. Tapas können im mitgebrachten Behälter nach Hause getragen oder genüsslich am langen Tisch verzehrt werden. Somit fällt auch so wenig Müll wie möglich an.

Breites Angebot an Produkten aus der Region. Foto: Theresia Berger

Was gibt es noch zu entdecken in dem Raum für alles? Nachdem der Einkaufskorb mit Köstlichkeiten gefüllt ist und der Magen mit einem der drei leckeren Mittagsgerichten verwöhnt wurde, bleibt noch die Vorschau auf eines der Kochevents.

Ein Rind bietet mehr als Steaks

In „nose to tail“ könnte ich lernen, wie man alle Teile eines Tieres wertschätzen und verarbeiten kann, anstatt so zu tun, als ob ein Rind nur aus Steaks bestehen würde. Ich könnte auch ein anderes der vorgeschlagenen Themen wählen oder mir selbst eines überlegen. Corinna Brenner, die ich heute an ihrem ersten Arbeitstag kennengelernt habe, ist die Ansprechpartnerin für alle Events, die im Familienunternehmen stattfinden.

„Es soll auch ein schöner Ort sein.“ meint Andrea Brenner. „Einer der Begegnungen möglich macht, in dem man sich gerne aufhält.“ Und das ist er, geöffnet von Dienstag bis Samstag, von zehn bis neunzehn Uhr.

Alles rundum den neuen Genussmarkt finden Sie unter www.machtSINN.bayern.

Interessieren Sie sich für Regionale Genussvermarktung? Dann interessiert Sie sicher auch dieser Beitrag: